

bravetti PRO

**Large Capacity Deep Fryer
Freidora de Gran Capacidad
Friteuse à grande capacité**

**OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
GUIDE D'UTILISATION**
Model/Modelo/Modèle: F1400B
120 V, 60 Hz, 1650 Watts/Vatios



EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

EURO-PRO 

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before use.
 2. **Do not** touch hot surfaces, always use handles or knobs.
 3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquids.
 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
 6. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment. (See warranty.)
 7. **Never** plug in before the unit is assembled and before oil is added to the oil reservoir.
 8. **Never** overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
 9. Be sure the frying basket handle is properly assembled to the frying basket and locked in place. (See assembly instructions.)
 10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 11. Always insert heating element in the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet then wait for the unit to cool completely before removing the heating element.
 12. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
 13. **Do not** leave appliance unattended while in use.
 14. **Do not** use outdoors.
 15. **Do not** let cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
 16. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 17. **Do not** use appliance for other than intended household use.
 18. Periodically check for looseness of screws or nuts and tighten them.
- CAUTION:** Over tightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

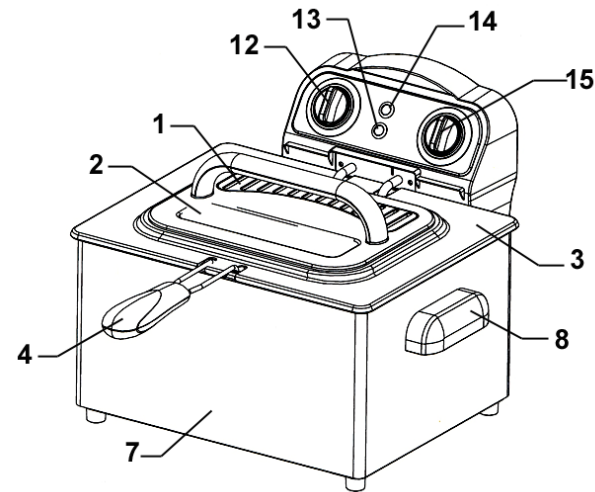
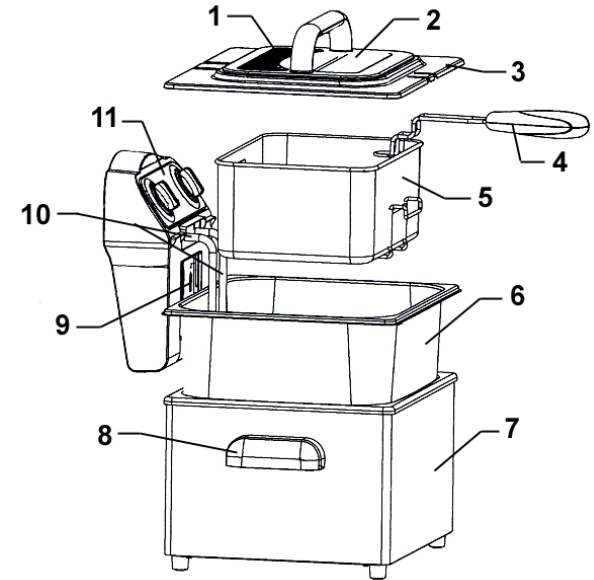
- A detachable magnetic power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. **An extension cord (or longer detachable cord) is not recommended for use with deep fryers.**
- **Never** plug in the unit to an electrical outlet before the oil reservoir has been filled with oil.
- **Do not** immerse the deep fryer or the power cord in water.
- When opening the lid after frying, lift it slowly and wait a moment to allow the steam inside to escape before opening fully.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GETTING TO KNOW YOUR DEEP FRYER

1. Built-in Filter
2. Viewing Window
3. Lid Cover
4. Frying Basket Handle
5. Frying Basket
6. Oil Reservoir
7. Body (Housing)
8. Body Handle (x2)
9. Guide Edges
10. Heating Element
11. Control Panel
12. Safety Timer
13. Power Light
14. Ready Light
15. Temperature Control
16. Break Away Power Cord (not shown)



Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1650 Watts

*Illustrations may differ from actual product

OPERATING INSTRUCTIONS

Deep Fryer Features

The Safety Timer

The safety timer turns the unit on and off. It counts down the allotted cooking time and makes a 'ding' sound when the time is up.

The Power Light

The power light illuminates when the deep fryer is on.

The Ready Light

The ready light will cycle on and off several times during frying. This indicates that the temperature is thermostatically maintained.

The Detachable Power Cord

The power supply is designed to "Break Away" from the fryer body in the event that it is inadvertently pulled. This is intended to prevent the tipping of the appliance and the hazardous spillage of hot oil.

The Reset Feature

Your deep fryer is equipped with a feature that protects damage due to overheating. If for some reason the unit overheats, the deep fryer will automatically turn off. Once the deep fryer is reset, it can be turned on again.

Using for the First Time

Warning: Do not plug in the deep fryer when the control panel is not installed in the deep fryer body. Only plug in the deep fryer when the unit is fully assembled and the heating element is immersed in oil.

Warning: Do not immerse the control panel, cord or plug in water.

Warning: This unit should not be used to boil water

Cleaning Prior To First Use

The body, oil reservoir, frying basket, frying basket handle, and lid can be washed in warm soap water. Dry thoroughly before use.

Warning: Do not immerse the control panel, power cord, or plugs into liquid of any kind.

To wash the deep fryer:

1. Lift the control panel with heating element out of its slots by pushing it up from the bottom with one hand while holding the body of the deep fryer with your other hand.
2. Remove the oil reservoir from the body of the deep fryer.
3. Wash the oil reservoir and the frying basket with hot water, a non-abrasive sponge, and dishwashing liquid or other non-poisonous detergent.

The Frying Basket Handle

Use the frying basket handle to remove the frying basket. Always make sure the frying basket handle is securely attached to the frying basket.

To attach the frying basket handle to the frying basket:

1. Insert the metal part of the handle into the metal bracket on the frying basket. (Fig. 1)

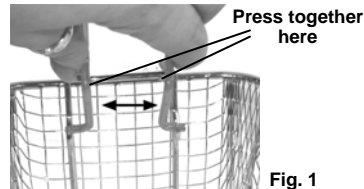


Fig. 1

OPERATING INSTRUCTIONS

2. Holding the frying basket securely in one hand, pull the handle toward you so that the metal part of the handle fastens securely to the rounded frying basket latch. (Fig. 2)

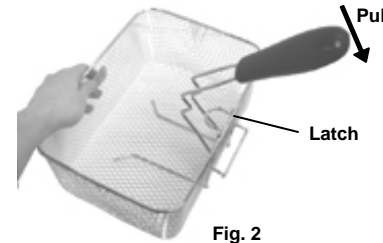


Fig. 2

Warning: Never immerse the control panel or power cord in water or any other liquids.

Warning: All components must be completely dry before filling with oil or using.

Warning: Never exceed the maximum lines indicated on the frying basket and on the reservoir.

Filling the Oil Reservoir

Warning: Never plug in the deep fryer before filling with oil to specified level. Before you plug in the appliance, make sure the control panel is securely attached to the body and the heating element is in the oil filled reservoir.

- Use blended vegetable oil, peanut oil, pure corn oil or canola (rapeseed) oil. **Do not** use olive oil, margarine, lard or drippings.
- The oil level must **always** be maintained between the minimum and the maximum levels marked inside the oil reservoir. Check the oil level before each use. For best results, keep the oil close to the maximum level (16 cups/4 liters). (Fig. 3)
- **Never** mix different oils and fats together. Do not mix old and new oil.

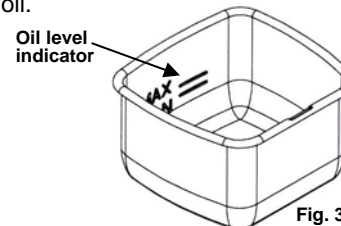


Fig. 3

Using Solid Fat

Warning: Do not put solid vegetable shortening in the oil reservoir or the frying basket.

- If using solid vegetable shortening, melt it first in a separate container and then very carefully pour the melted fat into the oil reservoir.
- Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil reservoir should be removed from the oil reservoir and melted in a separate pan before reusing.

Warning: If you try to melt the solidified fat in the oil reservoir, there is a risk of hot melted fat suddenly sputtering from below through the solid top layer of fat.

Use only the following procedure when melting solid fat in your deep fryer:

1. Make sure the fat is at room temperature. If the fat is cold, then there is a greater risk of splashing.
2. Using a fork, carefully make some holes in the fat.
3. Make sure the lid is **always** securely closed while the fat is melting.
4. Set the temperature control to 325°F.
5. Turn the safety timer to the required period of time to melt the amount of fat placed in the reservoir.

Important: Setting the safety timer will automatically turn the deep fryer "on" and the power light will illuminate. The ready light will illuminate when the fat or oil in the reservoir has reached the selected temperature.

OPERATING INSTRUCTIONS

Installing the Control Panel with the Heating Element Into Place

1. Lift up the control panel with heating element.
2. Insert the guide edges on the control panel into the guide rails mounted on the metal body. (Fig. 4)
3. Slide the guide edges down as far as they can go.

Note: The deep fryer has an automatic safety switch to ensure that the unit will not operate unless the control panel has been inserted securely into the guide rails on the body of the deep fryer. (Fig. 5)

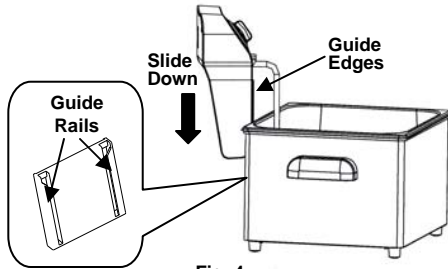


Fig. 4

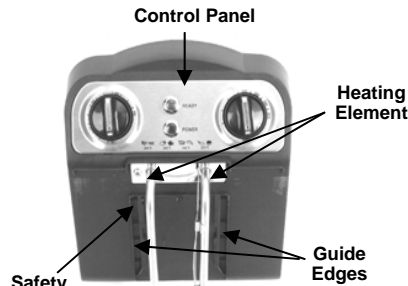


Fig. 5

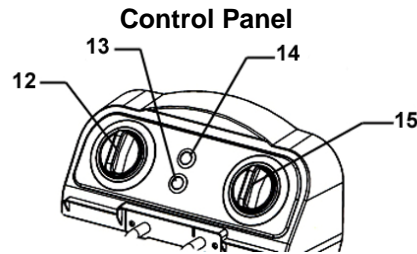
Using the Safety Timer

Attention: Setting the timer will automatically turn the deep fryer "On". The power light will illuminate indicating that the deep fryer is "On". The safety timer will turn the unit off at the end of the selected time period.

The maximum time you can run the deep fryer is 60 minutes. In the event that you forget that the deep fryer is running, this safety feature to ensure that the deep fryer does not continue to operate for extended period of time.

To set the safety timer:

1. Turn the safety timer to the right to set the amount of time your deep fryer will run. The safety timer will start the count-down immediately.
2. The power light will illuminate as soon as you turn the safety timer to the right. The light will go out and the unit will make a 'ding' sound when the allotted time period ends.
3. You can always add time or decrease time by turning the safety timer to the right or left.



12. Temperature Control
13. Power Light
14. Ready Light
15. Safety Timer

Pre-Heating the Oil

Warning: Never plug in the deep fryer before filling the reservoir with oil. (See "Filling the Oil Reservoir" for instructions) **Always** unplug the appliance when not in use.

1. Make sure the oil level in the oil reservoir is between the minimum and maximum lines inside the oil reservoir.

Note: The frying basket should not be immersed in the oil during pre-heating.

2. Replace the lid cover.

OPERATING INSTRUCTIONS

3. Plug the appliance into a 120-volt electrical outlet.
4. Turn the temperature control to the desired temperature.
5. Turn the safety timer to 15 minutes. The power light will come on indicating that the deep fryer is now "On".
6. To indicate that the oil has reached the selected temperature, the ready light will illuminate.
7. When the allotted time runs out, you will hear a 'ding' sound and the power light will turn off, indicating that the deep fryer is now "Off".

Using the Large Capacity Deep Fryer

Warning: Never plug in the deep fryer before filling with oil to specified level. Before plugging in, make sure control panel is securely in place on the body and the heating element is covered in oil in the reservoir.

Important: Ensure the control panel is fitted correctly to the body otherwise the unit will not function. This is not a defect. This product is fitted with a safety switch to prevent the unit from turning "on" accidentally.

Warning: In order to avoid injury or burns, never touch any metal parts on the deep fryer because they may be hot.

Filling the Frying Basket

- Do not fill the frying basket when it is immersed in oil. Remove the frying basket from the hot oil and then fill the frying basket with food.
- Place the food in the frying basket. Do not overfill the frying basket and never exceed the MAX line indicated on the frying basket. For optimum results and shorter frying time, the frying basket should be only 1/2 full.
- Never fill the frying basket higher than the MAX line on the frying basket with frozen food.

Warning: To prevent spattering and burns, remove the frying basket from the deep fryer before filling with frozen food.

Caution: When frying frozen food, it is recommended that food is at the 3/4 level, below the MAX line. **Always** clean off any ice from frozen food prior to frying. Failure to do so may cause fryer to overflow when food is placed in oil.

Frying Food

Note: Always use the frying basket to fry food. **Always** close the lid cover during frying.

1. To preheat the oil, set the temperature control to the desired temperature and turn the safety timer to 15 minutes.
2. When the oil is pre-heated, the ready light will illuminate.

Note: Many factors can effect the length of time it takes to preheat oil. It may take more or less than 15 minutes to preheat your oil. You may need to adjust the safety timer to add or remove time according to your needs.

3. Fill the frying basket with the food and slowly lower the frying basket into the hot oil. Lowering the frying basket too quickly can result in oil overflow and splashing.
4. Reset the safety timer to the desired time.
5. Replace the lid cover carefully.

Note: It is normal for steam to escape through the sides of the lid cover while frying.

Warning: Avoid standing too close to the deep fryer while it is working.

Warning: When opening the lid cover after frying, lift up the lid slightly, then wait to allow steam to escape before opening the lid completely. Keep face away from unit to avoid burns caused by escaping steam.

OPERATING INSTRUCTIONS

The following cooking times reflect the approximate time needed to fry one basket filled only to the MAX line. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc...

Temperature Settings

In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and chicken.

Food	Cooking Time	Temperature
French Fries	6-9 minutes	375°F
Fish Fillets	3-5 minutes	325°F
Chicken Fingers	6-8 minutes	350°F
Chicken Pieces	13-20 minutes	350°F
Fried Zucchini	3 minutes	325°F
Fried Mushrooms	3 minutes	325°F
Onion Rings	3 minutes	325°F
Donuts	3-5 minutes	350°F
Apple Beignets	4 minutes	350°F
Shrimp	4-6 minutes	325°F

At the End of Cooking

1. Turn the temperature control to "Off" and the safety timer to zero.
2. Unplug the power cord from the electrical socket.
3. Lift up the lid cover slowly and wait to allow steam to escape before opening the lid cover completely.
4. Lift up the frying basket by the handle. Place it on the oil reservoir and allow the food to drain for a minute. (Fig. 6)
5. Once the oil has drained from the frying basket, the frying basket may be lifted off and the food served.

Warning: Always let the deep fryer cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. Never carry or move the deep fryer with hot oil inside.

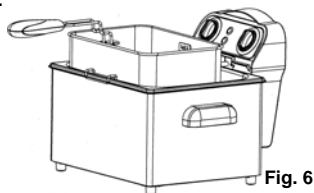


Fig. 6

Filtering & Changing the Oil

Attention: Make sure the deep fryer is unplugged from the electrical socket and the oil has cooled (approximately 2 hours) before changing the oil, or cleaning and storing the deep fryer.

Note: The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.

To filter the oil:

1. Make sure the oil has cooled (approximately 2 hours) and then empty the oil from the oil reservoir into another container or bottle. (Fig. 7)
2. Wash and dry the oil reservoir and frying basket.
3. Refill the oil reservoir with the oil by pouring the oil through a wire strainer or paper filter. (Fig. 8)

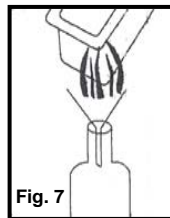


Fig. 7

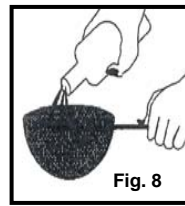


Fig. 8

Frying Tips

- **Do not** mix different types of oils or new and old oil together.
- Replace oil regularly. In general, oil will be tainted fast when frying food containing a lot of protein, (such as poultry, meat and fish).

OPERATING INSTRUCTIONS

- When oil is used mainly to fry potatoes, and is filtered after each use, it can be used up to 8 to 10 times.
- **Do not** use the same oil for more than 6 months.
- **Always** replace all oil when it starts to foam when heated, when it's color becomes dark, when it has a rancid smell or taste, or when it becomes syrupy.
- Make sure that the food to be fried is as dry as possible.
- **Always** remove loose ice from frozen food before frying.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

Detachable Power Cord

Your deep fryer has been specifically designed with your safety in mind. Your deep fryer features a detachable power cord. This power cord is designed to break away from the fryer body in the event that the cord is inadvertently pulled or tugged. This safety feature is intended to prevent the deep fryer from accidentally tipping over and dangerously spilling the hot oil inside.

To attach the power cord:

1. The male receptacle for the power cord is permanently attached to the rear of the control panel. (Fig. 9)
2. To connect the female power cord plug to the male receptacle on the appliance, orient the female plug so that it mates with the male receptacle.

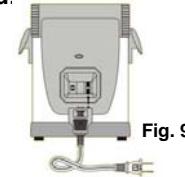


Fig. 9

Note: The female plug can only be inserted one way. If the female plug will not go into the receptacle on the appliance, rotate the male plug 180°.

IMPORTANT: Should the magnetic plug become detached from the appliance during use, it is important to do the following:

1. Unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Turn the safety timer to zero and turn the temperature control to the "Off" position.

3. Re-attach the power cord to the receptacle at the rear of the appliance.
4. Re-connect the power cord to the electrical outlet.
5. Resume cooking.

Cleaning Instructions

Warning: **Always** remove the plug from the wall socket before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning. **Never** immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.

To clean your deep fryer and its parts, **always** follow the instruction under the section "Cleaning Prior to First Use".

- **Do not** place the control panel, cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel with a damp cloth **only**.
- The oil reservoir, frying basket, and lid cover can be washed on the top rack of a dishwasher.
- The body of the deep fryer can be washed in warm soapy water. **Do not** put the body of the deep fryer in the dishwasher.

The Reset Feature

Your deep fryer is equipped with a reset feature. If for some reason the deep fryer stops heating, the reason may be that the reset switch has tripped.

To reset the deep fryer:

1. Push the thermostat reset button located on the back of the control panel with a ball point pen or pencil. (Fig. 10)
2. The unit will beep to indicate that it has reset and you may resume cooking.



Fig. 10

Model
F1400B



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

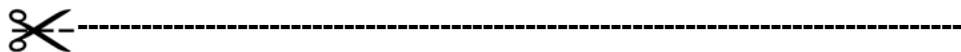
If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$11.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is **EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach a tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC H4S 1A7

F1400B

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal Code

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos electrodomésticos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea las instrucciones con detenimiento antes del primer uso.
 2. **NO** toque superficies calientes, siempre use los mangos o pomos.
 3. Para protegerse contra el riesgo de electrocución, no sumerja el cable ni el enchufe en el agua ni en otros líquidos.
 4. Cuando un aparato está siendo utilizado por o cerca de los niños, es necesario supervisarlos.
 5. Desconecte el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y antes de limpiar el aparato.
 6. **No** use ningún aparato si el cable eléctrico o enchufe está dañado, ni tampoco si el aparato no funciona bien, si se ha caído o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a **EURO-PRO Operating LLC** para inspección, reparación o ajuste. (Vea la garantía.)
 7. **Nunca** conecte el aparato antes de que esté ensamblado y antes de agregar aceite al recipiente de aceite.
 8. **Nunca** sobrellene la freidora con aceite. Llene solamente entre los niveles mínimo y máximo, tal como se indica en el recipiente de aceite.
 9. Asegúrese de que el mango de la canasta para freír esté sujetado firmemente a la canasta y asegurado. (Vea las instrucciones de ensamblaje.)
 10. El uso de accesorios de acoplo no es recomendado por el fabricante del producto ya que puede provocar lesiones.
 11. Siempre se debe insertar primero el elemento de cocción en el aparato, luego conectar el aparato en el tomacorriente. Para desconectarlo, desprendra el enchufe del tomacorriente y espere que la unidad se enfríe completamente antes de quitar el elemento de cocción.
 12. Debe tener mucho cuidado al mover la freidora con aceite caliente.
 13. **No** deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
 14. **No** use el aparato al aire libre.
 15. **No** deje caer el cable sobre el borde de la mesa, la encimera ni deje que toque superficies calientes.
 16. **No** coloque el aparato en o cerca de un calentador de gas o eléctrico ni en un horno caliente.
 17. **No** use el aparato para ningún otro uso que no sea el uso doméstico apropiado.
 18. Revise y ajuste periódicamente si hay tornillos, pernos o tuercas flojas.
- CUIDADO:** El ajustarlos de más puede falsear los tornillos o las tuercas, o rajar las asas o las patas.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

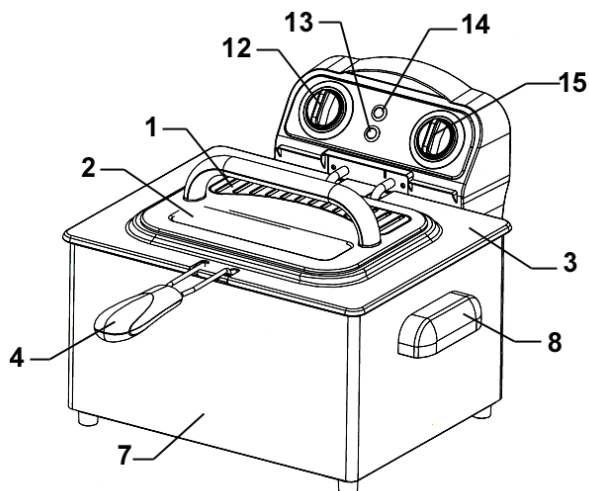
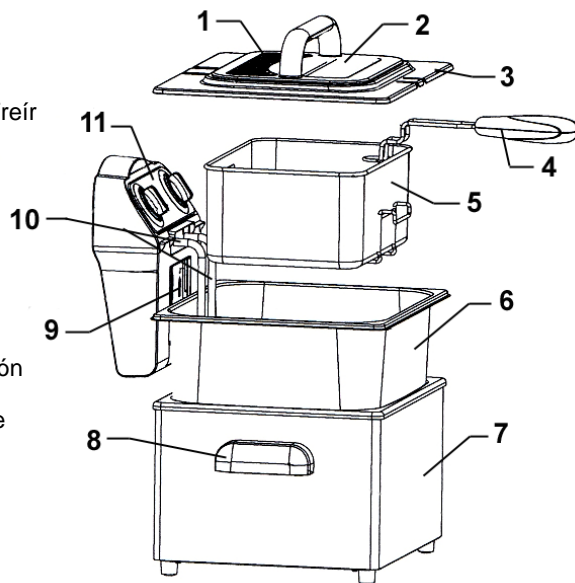
- Un cable eléctrico magnético desmontable viene incluido para evitar el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **Un cable de extensión (o cable desmontable más largo) no es recomendado para uso con las freidoras.**
- **Nunca** conecte la unidad en un tomacorriente antes de llenar el recipiente de aceite con aceite.
- **No** sumerja la freidora ni el cable eléctrico en el agua.
- Al abrir la tapa después de usar la freidora, levántela detenidamente y espere un momento para que salga el vapor antes de abrirla completamente.
- Para evitar la sobrecarga de circuitos, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito.

Este aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija está más ancha que la otra). Para evitar el riesgo de electrocución, este enchufe solamente entrará en el tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra totalmente al tomacorriente, debe insertarlo del lado reverso. Si aún así no entra, consulte con un electricista profesional. No intente sobrepasar este elemento de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

FAMILIARIZARSE CON SU FREIDORA

1. Filtro Empotrado
2. Ventanilla
3. Tapa
4. Mango de la Canasta para Freír
5. Canasta para Freír
6. Recipiente de Aceite
7. Unidad
8. Mango de la Unidad (x2)
9. Bordes de Guía
10. Elemento de Cocción
11. Panel de Control
12. Temporizador de Seguridad
13. Luz Indicadora de Potencia
14. Luz Indicadora de Preparación
15. Control de Temperatura
16. Cable Eléctrico Desmontable (no mostrado)



Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120 V., 60 HZ.
Potencia: 1650 Vatios

*Las ilustraciones podrían variar del producto actual.

INSTRUCCIONES DE FUNCIÓN

Características de la Freidora Temporizador de Seguridad

El temporizador de seguridad se enciende cuando la unidad se prende y se apaga. Hace un conteo del tiempo que toma para cocer y luego suena cuando se termina el tiempo.

Luz Indicadora de Potencia

La luz de potencia se ilumina cuando la freidora está encendida.

Luz Indicadora de Preparación

La luz de preparación se prenderá y se apagará varias veces durante la cocción. Esto indica que la temperatura está siendo mantenida por termostato.

Cable Eléctrico Desmontable

El cable desmontable está diseñado para "desmontarse" de la freidora en dado caso que sea estirado sin intención. El propósito de esto es prevenir que se caiga el aparato y el peligroso derrame del aceite caliente.

Característica de Restauración

Su freidora viene equipada con un elemento que la protege de daños por sobrecalentarse. Si por alguna razón la unidad se sobrecalienta, la freidora se apagará automáticamente. Después de restaurar la freidora, se puede prender de nuevo.

Uso Inicial

Advertencia: No conecte la freidora si el panel de control no está instalado en la unidad de la freidora. Solamente conecte la freidora cuando la unidad esté totalmente ensamblada y el elemento de cocción esté sumergido en aceite.

Advertencia: No sumerja el panel de control, el cable ni el enchufe en el agua.

Advertencia: Esta unidad no debe ser utilizada para hervir agua.

Limpieza Antes del Uso Inicial

La unidad, el recipiente de aceite, la canasta para freír, el mango de la canasta y la tapa pueden ser lavados con agua tibia enjabonada. Séquelas completamente antes de usarlas.

Advertencia: No sumerjas el panel de control, el cable ni el enchufe en líquido de ningún tipo.

Para lavar la freidora:

1. Levante el panel de control con el elemento de cocción de las ranuras al empujarlo desde abajo con una mano mientras mantiene la unidad de la freidora con la otra mano.
2. Quita el recipiente de aceite de la unidad de la freidora.
3. Lava el recipiente de aceite y la canasta para freír con agua caliente, una esponja no abrasiva y jabón líquido u otro detergente no venenoso.

Mango de la Canasta Para Freír

Use el mango de la canasta para freír para quitar la canasta de freír. Siempre asegúrese de que el mango de la canasta para freír esté sujeto firmemente a la canasta.

Para sujetar el mango de la canasta para freír a la canasta:

1. Inserte la pieza de metal en el soporte de metal de la canasta para freír. (Fig. 1)

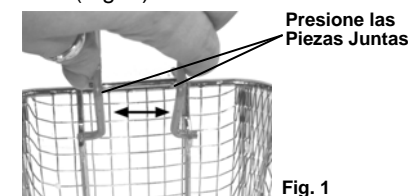


Fig. 1

INSTRUCCIONES DE FUNCIÓN

- Con la canasta para freír firmemente en una mano, estire el mango hacia su cuerpo para que la pieza de metal sea ajustada firmemente en el cierre redondo de la canasta para freír. (Fig. 2)

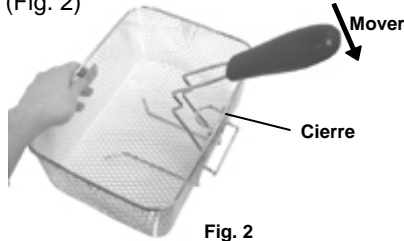


Fig. 2

Advertencia: Nunca sumerja el panel de control ni el cable eléctrico en el agua ni en ningún otro líquido.

Advertencia: Todos los componentes deben estar completamente secos antes de que los llene de aceite o los use.

Advertencia: Nunca excede las líneas máximas indicadas en la canasta para freír y en el recipiente.

Llenar el Recipiente de Aceite

Advertencia: Nunca conecte la freidora antes de llenarla con aceite al nivel indicado. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el panel de control esté sujetado firmemente en la unidad y que el elemento de cocción esté en el recipiente lleno de aceite.

- Use aceite vegetal mixto, aceite de maíz puro o aceite de canola (aceite de colza). **No use** aceite de olivo, margarina, grasa ni sobras de aceite.
- El nivel del aceite **siempre** debe ser mantenido entre el nivel mínimo y máximo como se indica dentro del recipiente de aceite. Inspeccione el nivel de aceite antes de cada uso. Para mejores resultados, mantenga el aceite cerca al nivel máximo (16 tazas/4 litros). (Fig. 3)
- Nunca** mezcle diferentes aceites y grasas juntas. No mezcle el aceite viejo con el nuevo.

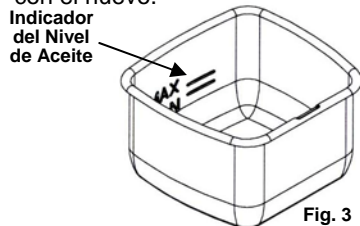


Fig. 3

Usando Grasa Sólida

Advertencia: Nunca use manteca vegetal en el recipiente de aceite ni en la canasta para freír.

- Si piensa usar manteca vegetal, primero derrítala en un contenedor y luego vierta con detenimiento la grasa derretida en el recipiente de aceite.
- La manteca vegetal vieja sólida que se ha enfriado y endurecido en el recipiente de aceite deben ser eliminada del recipiente de aceite y derretida en un sartén antes de ser utilizada nuevamente.

Advertencia: Si trata de derretir la grasa sólida en el recipiente de aceite, existe el riesgo de que la grasa caliente salpique por debajo de la capa sólida de grasa.

Use solamente el siguiente procedimiento al derretir la grasa sólida en su freidora:

- Asegúrese de que la manteca esté a temperatura ambiente. Si la grasa está fría, existe más riesgo de que salpique.
- Con un tenedor, detenidamente haga unos hoyos en la grasa.
- Asegúrese de que la tapa **siempre** esté cerrada firmemente mientras que esté derretiendo la grasa.
- Ajuste el control de la temperatura a 325°F.
- Ajuste el temporizador de seguridad al plazo requerido para derretir la grasa en el recipiente.

Importante: Al ajustar el temporizador de seguridad, automáticamente se encenderá la freidora y la luz indicadora de potencia se iluminará. La luz indicadora de preparación se encenderá cuando la grasa o el aceite en el recipiente alcancen la temperatura seleccionada.

INSTRUCCIONES DE FUNCIÓN

Instalar el Panel de Control con el Elemento de Cocción en su Lugar

- Levante el panel de control y el elemento de cocción.
- Inserte los bordes de guía del panel de control en los rieles de guía montados en la unidad de metal. (Fig. 4)
- Deslice los bordes de guía lo más que se pueda.

Aviso: La freidora tiene un interruptor automático de seguridad para asegurar que la unidad no opere al menos que el panel de control ha sido insertado firmemente en los rieles de la unidad de la freidora. (Fig. 5)

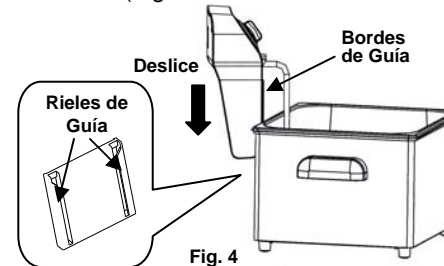


Fig. 4

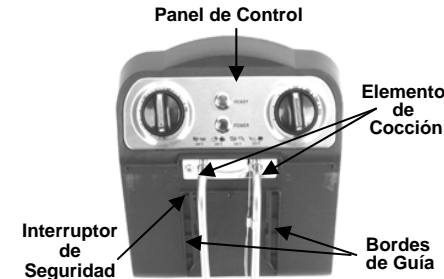


Fig. 5

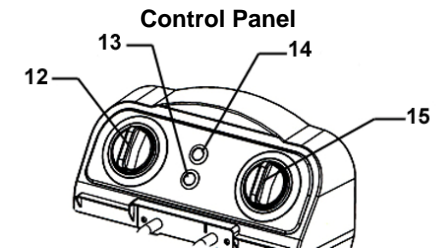
Usar el Temporizador de Seguridad

Atención: Al ajustar el temporizador de seguridad, automáticamente se enciende la freidora. La luz indicadora de potencia se iluminará. El temporizador de seguridad apagará la unidad al terminarse el plazo de tiempo seleccionado.

El máximo tiempo que se puede usar la freidora es 60 minutos. En dado caso que se le olvide que la freidora está encendida, este elemento de seguridad funciona para asegurar que la freidora no siga operando más de lo debido.

Para configurar el temporizador de seguridad:

- Gire el temporizador de seguridad a la derecha para determinar el tiempo que usará la freidora. El temporizador de seguridad empezará con el conteo inmediatamente.
- La luz indicadora de potencia se iluminará tan pronto que gire el temporizador de seguridad a la derecha. La luz se apagará y la unidad sonará cuando termine el plazo seleccionado.
- Siempre puede decidir agregar tiempo o quitar tiempo al girar el temporizador de seguridad a la derecha o la izquierda.



- Temporizador de seguridad
- Luz indicadora de potencia
- Luz indicadora de preparación
- Control de temperatura

Precalentar el Aceite

Advertencia: Nunca conecte la freidora antes de llenar el recipiente de aceite. (Vea "Llenar el recipiente de aceite" para instrucciones.)

Siempre desconecte el aparato cuando no esté en uso.

- Asegúrese de que el nivel del aceite en el recipiente de aceite esté entre la línea mínima y máxima dentro del recipiente de aceite.

Aviso: La canasta para freír no debe ser sumergida en el aceite durante el precalentamiento.

- Vuelva a colocar la tapa.
- Conecte el aparato en el tomacorriente de 120 Voltios.
- Gire el control de temperatura a la temperatura deseada.

INSTRUCCIONES DE FUNCIÓN

- Gire el temporizador de seguridad a 15 minutos. La luz indicadora de potencia se iluminará para indicar que la freidora está encendida.
- Para indicar que el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada, la luz de preparación se iluminará.
- Después de que se termine el tiempo asignado, escuchará un sonido y la luz de potencia se apagará indicando que la freidora está apagada.

Usar la Freidora de Gran Capacidad

Advertencia: Nunca conecte la freidora antes de llenarla con aceite al nivel indicado. Antes de conectarla, asegúrese de que el panel de control esté sujetado firmemente a la unidad y que el elemento de cocción esté cubierto con aceite en el recipiente.

Importante: Asegúrese de que el panel de control quede sujetado correctamente en la unidad ya que al contrario la unidad no funcionará. Esto no es un defecto. El producto viene equipado con un interruptor de seguridad para evitar que la unidad se prenda accidentalmente.

Advertencia: Para evitar lesiones o quemaduras, nunca toque ninguna de las piezas metálicas de la freidora porque podrían estar calientes.

Llenar la Canasta para Freír

- No llene la canasta para freír cuando esté sumergida en aceite. Quite la canasta del aceite caliente y luego llénela con los alimentos.
- Coloque los alimentos en la canasta para freír. No llene en exceso y nunca exceda la línea máxima (MAX) indicada en la canasta para freír. Para los mejores resultados y menos tiempo requerido para freír, solamente debe llenar la canasta a la mitad.
- Nunca llene la canasta sobre la línea MAX indicada en la canasta con alimentos congelados.

Advertencia: Para evitar salpicaduras y quemaduras, quite la canasta para freír de la freidora antes de llenarla con alimentos congelados.

Precaución: Al freír alimentos congelados, es recomendable que los alimentos estén a un nivel 3/4 por debajo de la línea MAX. Siempre quite el hielo de los alimentos congelados antes de freírlos. Al contrario, se podría llegar a sobrellenar la freidora cuando los alimentos son puestos en aceite.

Freír Alimentos

Aviso: Siempre use la canasta para freír para cocer los alimentos. Siempre cierre la tapa mientras está cocinando.

- Para precalentar el aceite, fije el control de temperatura a la temperatura deseada y gire el temporizador de seguridad a 15 minutos.
- Después de que el aceite esté precalentado, la luz de preparación se iluminará.

- Aviso:** Muchos factores pueden afectar el tiempo requerido para precalentar el aceite. Puede tomar más o menos de 15 minutos para precalentar el aceite. Puede que tenga que ajustar el temporizador de seguridad para agregar o quitar tiempo de acuerdo a sus necesidades.
- Llene la canasta para freír con los alimentos y luego con detenimiento colóquela en el aceite caliente. Si la coloca demasiado rápido, puede causar derrames o salpicaduras del aceite.
 - Vuelva a configurar el temporizador de seguridad al tiempo deseado.
 - Vuelva a colocar la tapa con detenimiento.

Aviso: Es normal que el vapor se escape por los lados de la tapa mientras está cocinando.

Advertencia: Evite pararse demasiado cerca de la freidora mientras está cocinando.

Advertencia: Al abrir la tapa después de cocinar, levántela un poco para dejar salir el vapor antes de quitar la tapa completamente. Mantenga su cara alejada de la unidad para evitar quemaduras causadas por el vapor que se escapa.

INSTRUCCIONES DE FUNCIÓN

Los siguientes tiempos de cocción reflejan el tiempo aproximado necesario para freír una canasta llena a la línea MAX. El tiempo exacto puede variar dependiendo de la cantidad actual, sus preferencias personales de cocción, el tamaño y grosor del alimento, etc.

Configuraciones de Temperatura

En general, use configuraciones más bajas para los alimentos delicados (vegetales, pescado) y configuraciones más altas para alimentos congelados tales como las papas fritas y el pollo.

Alimento	Tiempo de Cocción	Temperatura
Papas fritas	6-9 minutos	375° F
Filete de pescado	3-5 minutos	325° F
Tiritas de pollo	6-8 minutos	350° F
Pedazos de pollo	13-20 minutos	350° F
Calabaza frita	3 minutos	325° F
Hongos fritos	3 minutos	325° F
Anillos de cebolla	3 minutos	325° F
Donas	3-5 minutos	350° F
Beignets de manzana	4 minutos	350° F
Camarones	4-6 minutos	325° F

Al Terminar de Cocinar

- Gire el control de temperatura a "Off" y el temporizador de seguridad a cero.
- Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.
- Levante la tapa con detenimiento y espere que el vapor se escape antes de quitar la tapa completamente.
- Levante la canasta de la freidora con el mango. Colóquela en el recipiente de aceite y deje escurrir los alimentos por un minuto. (Fig. 6)
- Después de dejar escurrir el aceite de la canasta para freír, puede quitar la canasta y servir los alimentos.



Fig. 6

Filtración y Cambiar el Aceite

Atención: Asegúrese de que la freidora esté desconectada del tomacorriente y que el aceite se ha enfriado (aproximadamente 2 horas) antes de cambiar el aceite, limpiar o almacenar la freidora.

Aviso: El aceite no tiene que ser cambiado después de cada uso. En general, el aceite se ensuciará más rápido al cocer alimentos que contengan mucha proteína (tales como las aves, la carne o el pescado).

Cuando la freidora se usa principalmente para freír papas fritas o se le hace la filtración después de cada uso, puede ser utilizado 8 a 10 veces. Sin embargo, no use el mismo aceite por más de 6 meses.

Para filtrar el aceite:

- Asegúrese de que el aceite se ha enfriado (aproximadamente 2 horas) y luego vacíe el aceite del recipiente de aceite en otro contenedor o botella. (Fig. 7)
- Lave y seque el recipiente de aceite y la canasta para freír.
- Vuelva a llenar el recipiente de aceite con aceite al verter el aceite con un colador de alambre o filtro de papel. (Fig. 8)

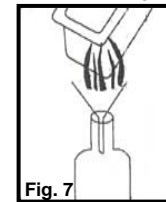


Fig. 7

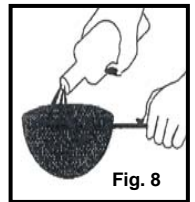


Fig. 8

Consejos para Freír

- No mezcle diferentes tipos de aceite ni aceites viejos con los nuevos.
- Reemplace el aceite con regularidad. En general, el aceite se ensuciará más rápido al cocer alimentos que contengan mucha proteína (tales como las aves, la carne o el pescado).

OPERATING INSTRUCTIONS

- Cuando la freidora se usa principalmente para freír papas fritas o se le hace la filtración después de cada uso, puede ser utilizado 8 a 10 veces.
- **No** use el mismo aceite por más de 6 meses.
- **Siempre** reemplace el aceite cuando empieza a producir espuma al calentarse, cuando está demasiado oscuro, cuando tenga un olor o sabor rancio y cuando se haga demasiado empalagoso.
- Asegúrese de que la comida para freír esté lo más seco posible.
- **Siempre** quite los pedazos de hielo de los alimentos congelados antes de freírlos.
- Para una cocción uniforme, las piezas deben ser del mismo tamaño y grosor.
- Las piezas más gruesas se tardan más en cocer.

Cable Eléctrico Desmontable

Su freidora está diseñada específicamente con su seguridad en mente. Su freidora viene con un cable eléctrico desmontable. El cable está diseñado para ser desprendido de la unidad de la freidora en dado caso que se estire el cable accidentalmente. Este elemento de seguridad sirve para evitar que la freidora se caiga y que derrame el aceite caliente de adentro.

Para sujetar el cable eléctrico:

1. El enchufe macho del cable está sujeto permanentemente al extremo del panel de control. (Fig. 9)
2. Para conectar el enchufe hembra del cable eléctrico en el enchufe macho del aparato, adjunte ambos enchufes para que se acoplen.



Fig. 9

Aviso: El enchufe hembra solamente puede ser insertado de una sola forma. Si el enchufe hembra no entra en el receptáculo del aparato, gire el enchufe hembra 180°.

IMPORTANTE: Si el enchufe magnético se desprende del aparato durante su uso, es importante hacer lo siguiente:

1. Desconecte el cable de tomacorriente.

2. Gire el temporizador de seguridad a cero y gire el control de temperatura a la posición "OFF".
3. Vuelva a adjuntar el cable al receptáculo en el extremo del aparato.
4. Vuelva a conectar el cable eléctrico al tomacorriente.
5. Siga cocinando.

Instrucciones de Limpieza

Advertencia: Siempre quite el enchufe de la pared antes de la limpieza. Deje que la freidora y el aceite se enfríen completamente (aproximadamente 2 horas) antes de limpiarla. Nunca sumerja el panel de control, el cable ni el enchufe en el agua ni en cualquier otro líquido. Para limpiar su freidora y sus piezas, siempre siga las instrucciones bajo la sección "Limpieza antes del uso inicial".

- **No** coloque el panel de control, el cable ni el enchufe en la lavadora de trastes.
- Limpie el panel de control con un trapo húmedo **solamente**.
- El recipiente de aceite, la canasta para freír y la tapa pueden ser lavadas en el estante superior de la lavadora de trastes.
- La unidad de la freidora puede ser lavada con agua tibia enjabonada. **No** ponga la unidad de la freidora en la lavadora de trastes.

Configuración de Restauración

Su freidora viene equipada con una configuración de restauración. Si por alguna razón la freidora deja de calentar, la razón podría ser que el interruptor de restauración fue activado.

Para restaurar la freidora:

1. Empuje el botón para reestablecer el termostato atrás del panel de control con un bolígrafo o lápiz. (Fig. 10)
2. La unidad emitirá un pitido para indicar que se ha restaurado y que puede seguir cocinando.



Fig. 10

Modelo
F1400B

EURO-PRO X[®]

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza que este producto está libre de defectos en el material y en la mano de obra por el plazo de uno (1) año de la fecha de la compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeta a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su aparato no funciona correctamente bajo condiciones de un uso doméstico normal dentro del plazo de la garantía, devuelva el producto y los accesorios. Para Servicio al Cliente, llame al 1-800-798-7398 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si el aparato tiene algún defecto en el material o la mano de obra, **EURO-PRO Operating LLC** lo reparará o reemplazará gratis. Usted debe incluir un recibo con la fecha de la compra además de \$11.95 para cubrir los costos de manejo y envío.*

La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** está limitada únicamente al costo de la reparación o reemplazo de la unidad a nuestra opción. La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni aplica a ninguna unidad que ha sido maltratada o usada para fines comerciales. La garantía limitada no cubre daños debidos al empaque inadecuado o maltrato en tránsito. Esta garantía no cubre daños ni defectos causados por o resultando del envío o reparaciones, servicio o alteraciones del producto o cualquiera de sus piezas, que han sido realizadas por una persona no autorizada por **EURO-PRO Operating LLC**.

Esta garantía se extiende al comprador original de la unidad y excluye cualquier otra garantía legal o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC**, si acaso existe, está limitada a las obligaciones específicas expresamente asumidas por la compañía bajo los términos de la garantía limitada. En ningún caso será **EURO-PRO Operating LLC** responsable por danos incidentales o por consecuencia de cualquier tipo. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión ni limitación por danos incidentales o por consecuencia, y por lo tanto lo mencionado previamente podría no aplicar en su caso.

Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos y también podría tener otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

Importante: Empaque el producto con cuidado para evitar danos en el envío.

Asegúrese de incluir un recibo de la fecha de la compra y de fijar la etiqueta en el producto antes de empacarlo con su nombre, dirección y número de teléfono junto con una carta explicando la compra, el número del modelo y lo que usted considera el problema con el producto. Le recomendamos comprar un seguro para su paquete (ya que los danos incurridos en el envío no son cubiertos por la garantía). Escriba en la envoltura del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE" (Atención Servicio al Cliente). Estamos constantemente intentando mejorar nuestros productos, y por lo tanto las especificaciones expresadas aquí están sujetas a cambio sin aviso.



TARJETA DE INSCRIPCIÓN PARA CONSUMIDORES CANADIENSES SOLAMENTE

Favor de llenar y devolver la tarjeta de inscripción del producto dentro de diez (10) días de la compra. Esta inscripción nos permitirá comunicarnos con usted en dado caso que se descubra un defecto en el producto. Al devolver esta tarjeta usted acepta que ha leído y entiende las instrucciones para el uso y las advertencias expresadas aquí con las instrucciones acompañantes.

EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec, H4S 1A7
F1400B

Modelo del aparato

Fecha de la compra

Nombre de la tienda

Nombre del dueño

Dirección

Ciudad

Provincia

Código postal

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre les précautions de sécurité de base, dont celles ci-dessous:

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant toute utilisation.
2. **Ne touchez pas** les surfaces chaudes, utilisez toujours les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever une pièce, et avant de le nettoyer.
6. **N'utilisez pas** un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, une fois que l'appareil a eu une défaillance, est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez cet appareil à **EURO-PRO Operating LLC** pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé (consultez la garantie).
7. **Ne branchez jamais** l'appareil tant qu'il n'est pas complètement assemblé et que de l'huile n'a pas été ajoutée au réservoir d'huile.
8. **Ne mettez jamais** trop d'huile dans la friteuse. Le niveau d'huile doit être compris entre les repères inférieur et supérieur situés à l'intérieur du réservoir d'huile.
9. Vérifiez que la poignée du panier de friture est correctement installée sur le panier de friture et fixée (consultez les instructions d'assemblage).
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut engendrer des blessures.
11. Insérez toujours l'élément chauffant dans l'appareil avant de brancher ce dernier dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, retirez sa fiche de la prise murale, puis laissez-le refroidir complètement avant de retirer l'élément chauffant.
12. Soyez extrêmement prudent en déplaçant une friteuse qui contient de l'huile chaude.
13. **Ne laissez pas** l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
14. **N'utilisez pas** cet appareil à l'extérieur.
15. **Ne laissez pas** le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ou toucher une surface chaude.
16. **Ne posez pas l'appareil** à proximité de ou sur un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud.
17. **N'utilisez pas l'appareil** à toute autre fin que celle d'utilisation domestique prévue.
18. Vérifiez périodiquement que les vis ou les écrous sont bien serrés.

MISE EN GARDE: En serrant trop vous risquez d'émasculer les vis ou les écrous, voir de casser la manette ou le pied.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SPÉCIALES

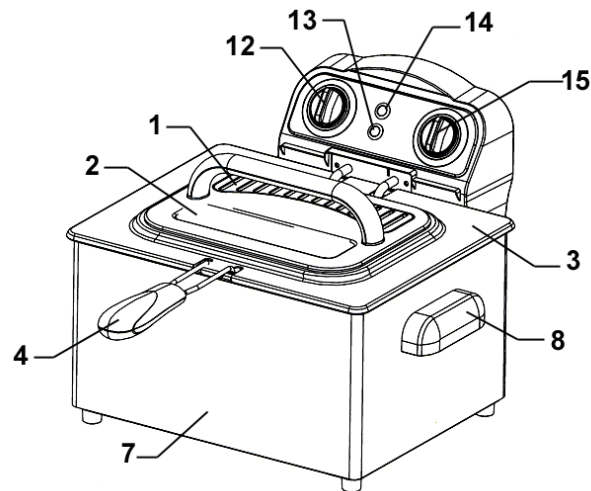
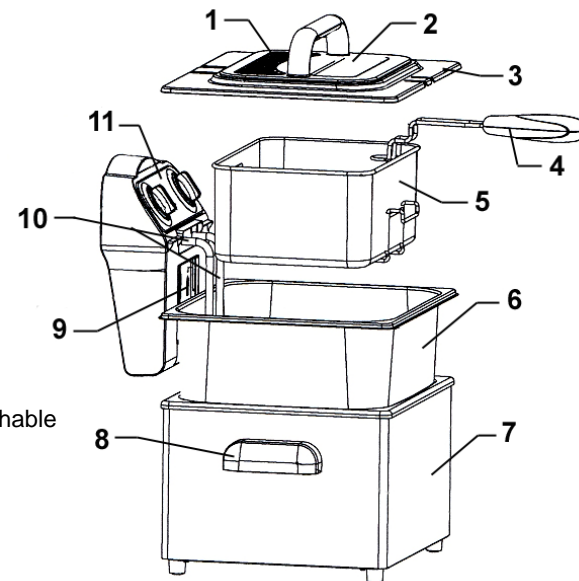
- Un cordon d'alimentation magnétique détachable est fourni pour éviter de se prendre les pieds dans le cordon et de trébucher dessus. **Il est déconseillé d'utiliser une rallonge (ou un cordon détachable plus long) avec une friteuse.**
- **Ne branchez jamais** l'appareil dans une prise électrique avant d'avoir rempli le réservoir d'huile.
- **N'immergez pas** la friteuse ou son cordon d'alimentation dans l'eau.
- Lorsque vous ouvrez la friteuse après l'avoir utilisée, soulevez doucement le couvercle pour laisser la vapeur s'échapper, puis ouvrez-le complètement.
- Pour éviter une surcharge, n'utilisez aucun autre appareil de puissance élevée sur le même circuit.

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que les autres). Pour diminuer les risques de choc électrique, cette fiche est conçue pour ne pouvoir s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, tournez-la. Si vous n'arrivez toujours pas à l'insérer, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez en aucune manière de modifier la fiche.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

FAMILIARISATION AVEC VOTRE FRITEUSE

1. Filtre intégré
2. Hublot
3. Couvercle
4. Poignée du panier à friture
5. Panier à friture
6. Réservoir d'huile
7. Corps (boîtier)
8. Poignées du corps (x 2)
9. Guides
10. Élément chauffant
11. Tableau de commande
12. Minuterie de sécurité
13. Témoin d'alimentation
14. Témoin de température
15. Commande de température
16. Cordon d'alimentation détachable (non illustré)



Spécifications Techniques

Tension: 120 V, 60 Hz.

Puissance: 1650 Watts

*Les illustrations peuvent différer du produit.

Caractéristiques de la Friteuse Minuterie de Sécurité

La minuterie de sécurité met l'appareil en marche et l'arrête. Il tient le décompte de la durée de cuisson et émet une alarme sonore lorsque le temps imparti s'est écoulé.

Témoin de Fonctionnement

Le témoin de fonctionnement s'allume lorsque la friteuse est en marche.

Témoin de Température

Le témoin s'allume par alternance lors de la friture. Cela indique que la température est maintenue par le biais d'un thermostat.

Cordon D'Alimentation Détachable

Le cordon d'alimentation est conçu pour se détacher du corps de la friteuse dans l'éventualité où il serait tiré par inadvertance. Cela permet d'éviter à l'appareil de basculer et donc d'éviter le danger que représente le déversement d'huile chaude.

Fonction de Réinitialisation

Votre friteuse est équipée d'une fonction qui la protège des dommages dus à une surchauffe. Si pour quelque raison que ce soit, la friteuse est en surchauffe, elle s'arrête automatiquement. Une fois la friteuse réinitialisée, elle peut de nouveau être mise en marche.

Première Utilisation

Avertissement: Ne branchez pas la friteuse tant que le tableau de commande n'a pas été installé sur le corps de la friteuse. Ne branchez la friteuse que lorsqu'elle est complètement assemblée et que l'élément chauffant est immergé dans l'huile.

Avertissement: N'immergez pas le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans l'eau.

Avertissement: Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

Nettoyage Avant la Première Utilisation

Le corps, le réservoir d'huile, le panier à friture, la poignée du panier à friture et le couvercle peuvent être lavés à l'eau tiède savonneuse. Séchez-les bien avant toute utilisation.

Avertissement: N'immergez pas le tableau de commande, le cordon d'alimentation ou les fiches dans un liquide, quel qu'il soit.

Nettoyage de la friteuse:

1. Levez le tableau de commande (avec l'élément chauffant sorti de ses encoches) en le poussant vers le haut d'une main tout en maintenant le corps de la friteuse de l'autre main.
2. Retirez le réservoir d'huile du corps de la friteuse.
3. Lavez le réservoir d'huile et le panier à friture avec de l'eau chaude, une éponge non abrasive et un détergent à vaisselle, ou tout autre détergent non toxique.

Poignée du Panier à Friture

Utilisez la poignée du panier à friture pour retirer le panier à friture. Vérifiez toujours que la poignée est bien fixée au panier à friture.

Installation de la poignée sur le panier à friture:

1. Insérez la partie métallique de la poignée dans le support métallique du panier à friture. (Fig. 1)

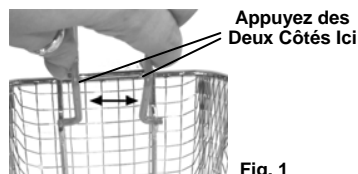


Fig. 1

2. En tenant fermement le panier à friture d'une main, tirez la poignée vers vous de manière à ce que sa partie métallique se fixe bien sur l'attache arrondie du panier à friture. (Fig. 2)

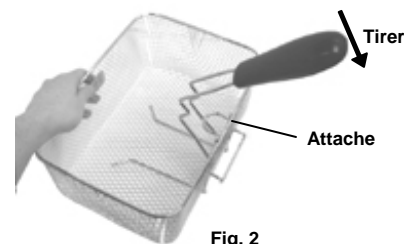


Fig. 2

Avertissement: N'immergez jamais le tableau de commande ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Avertissement: Tous les composants doivent être complètement secs avant de remplir l'appareil d'huile ou de l'utiliser.

Avertissement: Ne dépassez jamais les repères supérieurs du panier à friture et du réservoir d'huile.

Remplissage du Réservoir d'Huile

Avertissement: Ne branchez jamais la friteuse avant d'avoir rempli le réservoir d'huile jusqu'au niveau spécifié. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le tableau de commande est bien fixé sur le corps et que l'élément chauffant se situe dans le réservoir d'huile rempli.

- Utilisez de l'huile végétale coupée, de l'huile d'arachide, de l'huile de maïs pure ou de l'huile de colza. **N'utilisez pas** d'huile d'olive, de margarine, du saindoux ou du jus de cuisson.
- Le niveau d'huile doit **toujours** être maintenu entre les repères inférieur et supérieur à l'intérieur du réservoir d'huile. Vérifiez le niveau d'huile à chaque utilisation. Pour de meilleurs résultats, le niveau d'huile doit rester près du repère supérieur (16 tasses/4 litres). (Fig. 3)

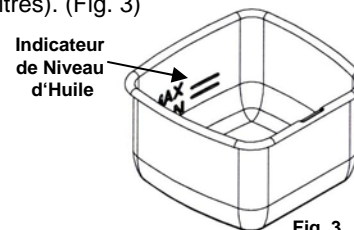


Fig. 3

- **Ne mélangez jamais** des huiles ou des corps gras différents. Ne mélangez pas une huile usée et une huile neuve.

Utilisation de Graisses Solides

Avertissement: Ne mettez pas de graisse végétale alimentaire solide dans le réservoir d'huile ou le panier à friture.

- Si vous utilisez de la graisse végétale alimentaire solide, faites-la d'abord fondre dans un récipient à part, puis versez délicatement la graisse fondue dans le réservoir d'huile.
- Une graisse végétale alimentaire solide qui a déjà été utilisée et a durci dans le réservoir d'huile doit être retirée de celui-ci, puis fondue dans une casserole à part avant d'être réutilisée.

Avertissement: Si vous essayez de faire fondre la graisse solidifiée dans le réservoir d'huile, il y a un risque de projections de graisse fondue chaude à travers la surface solide de la graisse.

Utilisez uniquement la procédure suivante lorsque vous faites fondre de la graisse solide dans votre friteuse:

1. Assurez-vous que la graisse est à température ambiante. Si la graisse est froide, il y a plus de risques de projections.
2. Avec une fourchette, faites doucement quelques trous dans la graisse.
3. Vérifiez que le couvercle est **toujours** bien fermé lorsque la graisse fond.
4. Réglez la commande de température à 325°F.
5. Réglez la minuterie de sécurité sur la durée nécessaire pour faire fondre la quantité de graisse présente dans le réservoir.

Important: Le réglage de la minuterie de sécurité met automatiquement la friteuse en marche et le témoin d'alimentation s'allume. Le témoin de température s'allume lorsque la graisse ou l'huile dans le réservoir a atteint la température sélectionnée.

Installation du Tableau de Commande et de l'Élément Chauffant

1. Soulevez l'ensemble composé par le tableau de commande et l'élément chauffant.
2. Insérez les guides du tableau de commande dans les rails montés sur le corps en métal. (Fig. 4)
3. Faites coulisser les guides aussi loin que possible.

Remarque: La friteuse possède un commutateur de sécurité automatique pour qu'il ne soit pas possible de l'utiliser lorsque le tableau de commande n'est pas bien installé dans les rails du corps de la friteuse. (Fig. 5)

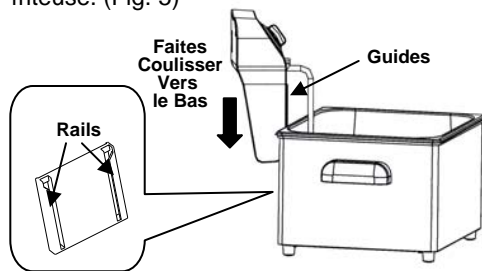


Fig. 4

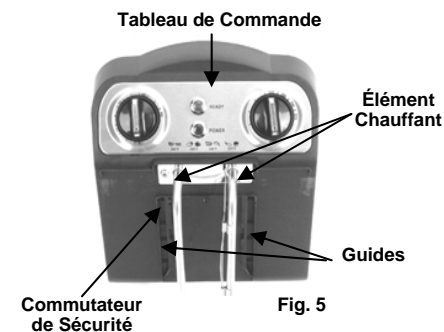


Fig. 5

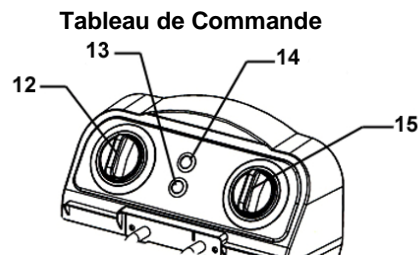
Utilisation de la Minuterie de Sécurité

Attention: Le réglage de la minuterie met automatiquement la friteuse en marche. Le témoin d'alimentation s'allume pour indiquer que la friteuse est en marche. La minuterie de sécurité arrête l'appareil à la fin de la durée sélectionnée.

La durée maximale de fonctionnement de la friteuse est de 60 minutes. Si jamais vous oubliez la friteuse, cette fonction de sécurité veille à ce qu'elle ne continue pas à fonctionner pendant une durée prolongée.

Réglage de la minuterie de sécurité:

1. Tournez le bouton de la minuterie de sécurité vers la droite pour régler la durée de fonctionnement de votre friteuse. La minuterie de sécurité commence immédiatement le décompte.
2. Le témoin d'alimentation s'allume dès que vous tournez le bouton de la minuterie de sécurité vers la droite. Le témoin s'éteint et l'appareil émet une alarme sonore lorsque le temps imparti s'est écoulé.
3. Vous pouvez toujours augmenter ou diminuer la durée en tournant le bouton de la minuterie de sécurité vers la droite ou vers la gauche.



12. Minuterie de Sécurité
13. Témoin d'Alimentation
14. Témoin de Température
15. Commande de Température

Préchauffage de l'Huile

Avertissement: Ne branchez jamais la friteuse avant d'avoir rempli le réservoir d'huile (consultez les instructions de la section «Remplissage du réservoir d'huile»). **Débranchez toujours** l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

1. Vérifiez que le niveau d'huile se situe entre les repères inférieur et supérieur situés à l'intérieur du réservoir d'huile.

Remarque: Le panier à friture ne doit pas être immergé dans l'huile pendant le préchauffage.

2. Remettez le couvercle en place.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique de 120 V.

4. Réglez la commande de température à la température désirée.
5. Réglez la minuterie de sécurité sur 15 minutes. Le témoin d'alimentation s'allume pour indiquer que la friteuse est désormais en marche.
6. Le témoin de température s'allume pour indiquer que l'huile a atteint la température sélectionnée.
7. Lorsque le temps imparti s'est écoulé, une alarme sonore retentit et le témoin d'alimentation s'éteint pour indiquer que la friteuse est désormais arrêtée.

Utilisation de la Friteuse à Grande Capacité

Avertissement: Ne branchez jamais la friteuse avant d'avoir rempli le réservoir d'huile jusqu'au niveau spécifié. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le tableau de commande est bien installé sur le corps et que l'élément chauffant est recouvert d'huile dans le réservoir.

Important: Vérifiez que le tableau de commande est correctement installé sur le corps. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas. Il ne s'agit pas d'une défaillance. Ce produit est doté d'un commutateur de sécurité pour empêcher l'appareil de se mettre accidentellement en marche.

Avertissement: Pour éviter tout risque de blessure ou de brûlure, ne touchez jamais une des parties métalliques de la friteuse, car elles peuvent être très chaudes.

Remplissage du Panier à Friture

- **Ne remplissez pas** le panier à friture lorsque celui-ci est immergé dans l'huile. Retirez le panier à friture de l'huile chaude et mettez-y ensuite les aliments.
- Placez les aliments dans le panier à friture. **Ne remplissez pas trop** le panier à friture et ne dépassez jamais le repère MAX. Pour des résultats optimaux et une durée de friture réduite, le panier à friture ne doit être rempli qu'à moitié.
- **Ne remplissez jamais** le panier à friture au-delà du repère MAX avec des aliments surgelés.

Avertissement: Pour éviter tout risque de projection et de brûlure, retirez le panier à friture de la friteuse avant de le remplir avec des aliments surgelés.

Attention: Lors de la friture d'aliments surgelés, il est recommandé de remplir le panier aux 3/4, en dessous du repère MAX. **Enlevez toujours** la glace présente sur les aliments surgelés avant de les faire frire. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un débordement de la friteuse lorsque les aliments sont placés dans l'huile.

Friture des Aliments

Remarque: Utilisez toujours le panier à friture pour faire frire les aliments. **Fermez toujours** le couvercle lors de la friture.

1. Pour préchauffer l'huile, réglez la commande de température à la température désirée et tournez le bouton de la minuterie de sécurité sur 15 minutes.
2. Lorsque l'huile est préchauffée, le témoin de température s'allume.

Remarque: De nombreux facteurs peuvent influencer la durée de préchauffage nécessaire. Le préchauffage de l'huile peut prendre plus ou moins 15 minutes. Il se peut que vous ayez à ajuster la minuterie de sécurité pour augmenter ou diminuer la durée, selon vos besoins.

3. Mettez les aliments dans le panier à friture et plongez doucement le panier dans l'huile chaude. Baisser trop rapidement le panier peut provoquer un déversement d'huile et des éclaboussures.

4. Réglez de nouveau la minuterie de sécurité sur la durée désirée.
5. Remettez soigneusement le couvercle en place.

Remarque: Il est normal que de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle lors de la friture.

Avertissement: Évitez de vous tenir trop près de la friteuse lorsqu'elle fonctionne.

Avertissement: Lorsque vous ouvrez le couvercle après une friture, soulevez-le légèrement, puis attendez que la vapeur s'échappe avant de complètement l'ouvrir. Éloignez votre visage de l'appareil pour éviter que la vapeur qui s'en échappe ne vous cause des brûlures.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Les durées de cuisson suivantes reflètent la durée approximative requise pour faire frire un panier rempli jusqu'au repère MAX. La durée exacte peut différer selon la quantité réelle, vos préférences de cuisson, la taille et l'épaisseur des morceaux, etc.

Réglages de Température

En général, utilisez les réglages bas pour les aliments délicats (légumes, poissons) et les réglages élevés pour les aliments surgelés (frites et poulet).

Aliments	Durée de Cuisson	Température
Frites	6 à 9 minutes	375°F
Filets de poisson	3 à 5 minutes	325°F
Bâtonnets de poulet	6 à 8 minutes	350°F
Morceaux de poulet	13 à 20 minutes	350°F
Courgettes frites	3 minutes	325°F
Champignons frits	3 minutes	325°F
Rondelles d'oignon	3 minutes	325°F
Beignes	3 à 5 minutes	350°F
Beignets de pomme	4 minutes	350°F
Crevettes	4 à 6 minutes	325°F

À la Fin de la Cuisson

1. Mettez la commande de température sur « Off » (Arrêt) et la minuterie de sécurité sur zéro.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
3. Soulevez légèrement le couvercle, puis attendez que la vapeur s'échappe avant de complètement l'ouvrir.
4. Soulevez le panier à friture à l'aide de sa poignée. Placez-le sur le réservoir d'huile et laissez les aliments égoutter pendant une minute. (Fig. 6)
5. Une fois l'huile du panier à friture égouttée, vous pouvez soulever le panier pour le décrocher et servir les aliments.

Avertissement: Laissez toujours la friteuse refroidir complètement (environ 2 heures) avant de la nettoyer ou de l'entreposer. Ne portez et ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile à l'intérieur est chaude.



Fig. 6

Filtration et Changement de l'Huile

Attention: Vérifiez que la friteuse est débranchée de la prise électrique et que l'huile a refroidi (après environ 2 heures) avant de changer l'huile ou de nettoyer et ranger la friteuse.

Remarque: Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation. En général, l'huile noircit assez vite lorsque des aliments riches en protéines sont frits. Lorsque l'huile est principalement utilisée pour faire frire des pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée de 8 à 10 fois. Cependant, n'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.

Filtration de l'huile:

1. Vérifiez que l'huile a refroidi (après environ 2 heures), puis videz l'huile du réservoir dans une bouteille ou un autre récipient. (Fig. 7)
2. Lavez le réservoir d'huile et le panier à friture, puis séchez-les.
3. Rempissez de nouveau le réservoir avec l'huile en la faisant passer à travers une petite passoire métallique ou un filtre en papier. (Fig. 8)

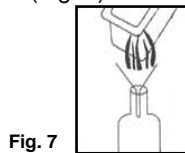


Fig. 7

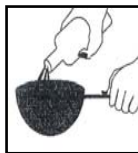


Fig. 8

Conseils de Friture

- **Ne mélangez jamais** des huiles de types différents, ou une huile usée et une huile neuve.
- Changez régulièrement l'huile. En général, l'huile noircit assez vite lorsque des aliments riches en protéines

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

(volailles, viandes et poissons) sont frits. Lorsque l'huile est principalement utilisée pour faire frire des pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée de 8 à 10 fois.

- **N'utilisez pas** la même huile pendant plus de 6 mois.
- **Changez toujours** la totalité de l'huile lorsqu'elle commence à mousser quand elle chauffe, lorsqu'elle noircit, qu'elle a une odeur ou un goût rance, ou qu'elle devient visqueuse.
- Veillez à ce que les aliments à frire soient aussi secs que possible.
- **Enlevez toujours** la glace présente sur les aliments surgelés avant de les faire frire.
- Pour une cuisson uniforme, les morceaux doivent être d'une taille et d'une épaisseur similaires.
- Les morceaux plus épais prennent plus de temps à cuire.

Cordon d'Alimentation Détachable

Votre sécurité a été un élément essentiel lors de la conception de cette friteuse. Votre friteuse est dotée d'un cordon d'alimentation détachable. Le cordon d'alimentation est conçu pour se détacher du corps de la friteuse dans l'éventualité où il serait tiré par inadvertance. Cette fonction de sécurité sert à éviter à la friteuse de basculer et donc à éviter le danger que représente le déversement d'huile chaude.

Installation du cordon d'alimentation:

1. La prise mâle du cordon d'alimentation est fixée de manière permanente à l'arrière du tableau de commande. (Fig. 9)
2. Pour brancher la fiche femelle du cordon d'alimentation dans la prise mâle de l'appareil, orientez la fiche femelle de manière à ce qu'elle rentre dans la prise mâle.



Fig. 9

Remarque: La fiche femelle ne peut être insérée que dans un sens. Si la fiche femelle ne rentre pas dans la prise de l'appareil, faites-la tourner de 180°.

IMPORTANT: Si la fiche magnétique se détache de l'appareil pendant son utilisation, il est important de suivre les étapes ci-dessous:

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Mettez la minuterie de sécurité sur zéro et la commande de température sur « Off » (Arrêt).
3. Rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise située à l'arrière de l'appareil.
4. Rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.
5. Reprenez la cuisson.

Instructions de Nettoyage

Avertissement: Débranchez toujours la fiche de la prise électrique avant le nettoyage. Laissez la friteuse et l'huile refroidir complètement (environ 2 heures) avant le nettoyage. **N'immergez jamais** le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Pour nettoyer la friteuse et ses pièces, suivez **toujours** les instructions de la section « Nettoyage avant la première utilisation ».

- **Ne mettez pas** le tableau de commande, le cordon ou la fiche au lave-vaisselle.
- Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon humide **uniquement**.
- Le réservoir d'huile, le panier à friture et le couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
- Le corps de la friteuse peut être lavé dans de l'eau tiède savonneuse. **Ne mettez pas** le corps de la friteuse au lave-vaisselle.

Fonction de Réinitialisation

Votre friteuse est dotée d'une fonction de réinitialisation. Si pour quelque raison que ce soit, la friteuse arrête de chauffer, cela peut être dû au déclenchement du commutateur de réinitialisation.

Réinitialisation de la friteuse:

1. Poussez sur le bouton de réinitialisation du thermostat situé à l'arrière du tableau de commande en utilisant un stylo à bille ou un crayon. (Fig. 10)
2. L'appareil émet un bip sonore pour indiquer qu'il a été réinitialisé et que vous pouvez reprendre la cuisson.

Bouton de Réinitialisation



Fig. 10

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre les défauts de fabrication et de matériaux pendant un (1) an à partir de la date d'achat original, lorsque le produit est utilisé dans des conditions domestiques normales, selon les conditions, limitations et exceptions suivantes. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions domestiques normales, durant la période de garantie, retournez l'appareil complet et tous ses accessoires, frais de port prépayé. Pour rejoindre le service à la clientèle, téléphonez au 1 (800) 798-7398 ou visitez notre site Web: www.euro-pro.com.

Si l'appareil présente un défaut de fabrication ou de matériel, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Veuillez joindre une preuve d'achat et un montant de 11,95 \$ afin de couvrir les frais de port et de manutention du retour.

La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** se limite uniquement aux coûts de réparation ou de remplacement de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils modifiés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'abus, la négligence ou les dommages causés par un emballage défectueux ou un problème durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou les défauts causés par des dommages reliés à l'expédition ou aux réparations ou modifications affectant le produit, ou toute pièce s'y rattachant, qui n'ont pas été effectuées par un réparateur autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**. Cette garantie est offerte à l'acheteur original de l'appareil et exclut toute autre garantie légale ou conventionnelle. La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** se limite, dans tous les cas, aux obligations spécifiques expressément indiquées dans les modalités de la garantie limitée. **EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenue responsable en aucun cas des dommages directs ou indirects de quelque nature que ce soit. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas les limitations ou l'exclusion des dommages directs ou indirects. Il est donc possible que les limitations ci-dessus ne soient pas applicables.

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques, et vous pourriez jouir d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre.

***Important: Emballez soigneusement l'appareil pour prévenir les dommages durant l'expédition. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'inclure la date de la preuve d'achat et d'y apposer l'étiquette avec votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, en plus d'une note indiquant les renseignements d'achat, le numéro de modèle et le problème que vous éprouvez avec l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer l'envoi (puisque les dommages causés durant l'expédition ne sont pas couverts par votre garantie). Inscrivez à l'extérieur de votre envoi « ATTENTION SERVICE À LA CLIENTÈLE » Nous travaillons constamment à améliorer nos produits; les spécifications indiquées dans le présent guide pourraient donc être modifiées sans préavis.**



FICHE D'INSCRIPTION DE PROPRIÉTÉ POUR CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir et retourner la carte d'inscription du produit dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'inscription nous permettra de prendre contact avec vous dans l'éventualité d'un avis de sécurité concernant le produit. En retournant votre fiche, vous confirmez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements présentés dans le mode d'emploi ci-joint.

EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC H4S 1A7

Modèle F1400B

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Prov.

Code Postal